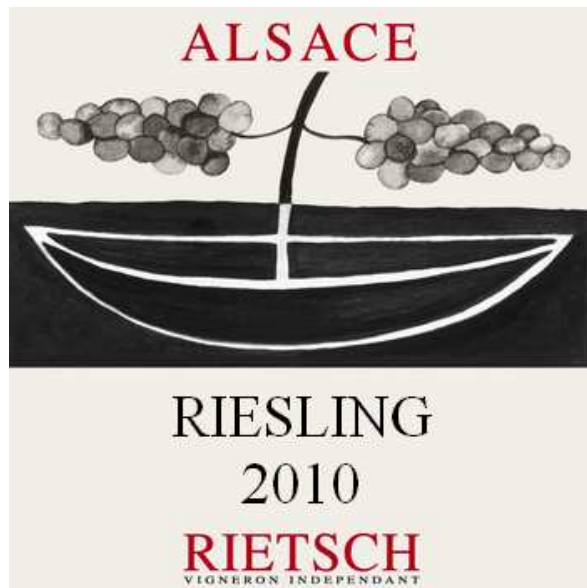


## RIESLING LITRE 2010



### Caractère

Des parfums végétaux, une bouche puissante : ce riesling simple et classique exprime bien le caractère citronné du cépage.

### A déguster avec...

Huîtres, choucroute, plats rustiques, repas de fromage tels que raclette, fondue, tartiflette conviendront bien à la puissance de ce millésime.

### Le service du vin

A carafier un peu avant le service. Déguster à 10-12 degrés.

### Fiche technique

Sucre résiduel : 0.9 g/L

Alcool : 13.2°

Acidité totale : 7.1 g/L

pH : 3.05

### La terre et la vigne

*Ce riesling provient de raisins de différentes parcelles argilo-calcaires des coteaux de Mittelbergheim.*

*Vendangé du 12 au 16 octobre 2010.*

*Rendement de 48 hl/ha.*

### Vinification

*Elevage de 8 mois en foudre.*

*Stabilisation : sulfitage léger et filtration sur terre de kieselguhr suivie d'une filtration sur plaques des cellulose de 0,6 microns.*

*S02 total : 56 mg/l – S02 libre : 14 mg/l.*

*Mise en bouteilles au mois de juin 2011.*